



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVCE GRAVCE

<https://acunn.com>

3 su bardağı kuru fasulye
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
Tuz

Kuru fasulyeleri birkaç kez yıkayıp duruladıktan sonra su dolu bir tencereye koyuyoruz. Soğanı, sarımsağı ve yeşil biberi ekleyip fasulyeler yumuşayınca kadar kaynatıyoruz. Diğer yandan bir tavada sosu hazırlamak için bir miktar yağı kızdırıyoruz. Kızan yağa bir yemek kaşığı un ekleyip kavuruyoruz. Ardından pul biberi ekleyip birkaç dakika daha karıştırıyoruz. Fasulyeleri süzdükten sonra tuz, biber ve nane ile terbiyeleyip sosu ekliyoruz. Fasulyeleri güveç kabına koyup suyu buharlaşana kadar 170 derece fırında pişiriyoruz.

